

## **Historic, Archive Document**

Do not assume content reflects current scientific knowledge, policies, or practices.



Ag 84 Vel

# Horta da Vitória

## MANUAL DO MONITOR AGRÍCOLA



DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA DOS ESTADOS UNIDOS

TRADUÇÃO DO SERVIÇO DE INFORMAÇÃO AGRÍCOLA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA — BRASIL

NOV 14 1945

**E**ste manual oferece algumas sugestões àqueles que estão na vanguarda do movimento pró Hortas da Vitória e aponta algumas coisas contra as quais devem estar vigilantes—erros frequentes que resultam em desperdício de sementes, adubos, terra e trabalho, que devem, portanto, ser muito cuidadosamente evitados em tempo de guerra.

## Este é um serviço de guerra

---



Como nação, sempre consideramos o alimento como um privilégio, cuja garantia não admitia dúvidas. Não para os fazendeiros, naturalmente. Produtos alimentares são a essência da vida para o fazendeiro. Mas nós outros, cidadãos, nem sempre pensamos dessa forma. Sempre fomos de opinião que havia abundância de alimentos, bastando apenas ter dinheiro para comprá-los. Agora estamos aprendendo que o poderio de uma nação ou de um grupo de nações é avaliado pelo suprimento de alimentos de que dispõe. Deixamos de considerar o alimento como um privilégio.

Quando fomos atacados pelo inimigo, a nação dispunha de magníficos estoques de quasi todos os produtos alimentares e fibras, e nossos fazendeiros estavam aptos a aumentar a produção. Encontrávamo-nos em condições de lançar essa abundância de suprimentos alimentares na batalha pela civilização.

Desde que entramos na guerra, dispomos de alimentos suficientes para fornecer aos nossos cidadãos, de modo a conservá-los fortes e saudáveis, e manter nossas indústrias bélicas em produção acelerada; para fornecer aos nossos soldados, espalhados por todo o mundo, a alimentação de que necessitam, e para ceder aos nossos aliados parte das provisões de que precisam para conservar-se na luta. Desejamos ver tudo acabado e ajudar as vítimas famintas da opressão a recobrar as forças à proporção que as libertamos.

Nossos fazendeiros produziram uma quantidade "record" de alimentos, em 1940, quebraram esse "record" em 1941, e em 1942 o do ano anterior. Estão produzindo ainda mais em 1943, mas as necessidades dos cidadãos e dos soldados estão em ascensão, enquanto os fazendeiros temem que se haver com a falta de trabalhadores e de peças acessórias de máquinas e equipamentos.

À proporção que a guerra se aproxima do período crítico, encontramos menos alimentos em conserva nas prateleiras de nossos fornecedores. Isso é impossível de se evitar. O suprimento de estanho das Filipinas foi interrompido e com a quantidade de que dispomos temos que levar alimentos para as frentes de batalha. Além disso, com os caminhões e as estradas de ferro tão sobrecarregadas de trabalho, é um milagre que o alimento vindo de pontos distantes chegue ao fornecedor com a regularidade anterior.

As pessoas, cuja alimentação era, em sua maior parte, constituída de produtos em conserva, compreendem agora que suas rações não são suficientes para toda a família, e que as hortaliças frescas que seu fornecedor pode obter não bastam para atender à procura. Esta situação preocupa especialmente os que tem filhos, pois as crianças são as que mais necessitam de uma dieta regular de hortaliças, afim de se manterem fortes e saudáveis. Compreendemos agora, melhor que nunca, que a nutrição adequada constitue os fundamentos da nação.

Cerca de 18 milhões de famílias enfrentarão este ano a situação organizando as Hortas da Vitória. Muitas delas irão cultivar pela primeira vez a terra e precisam de auxílio.

# Aqui estão as oportunidades

---

## Na fazenda

Tôda a fazenda que disponha de clima favorável e provisão de água pode abastecer a família, durante o ano inteiro, de hortaliças, tanto frescas como conservadas, e também o máximo possível de frutas.

## Nos quintais da cidade e dos subúrbios

As famílias que dispõem de um espaço aberto suficiente, que receba sol e apresente terra fértil, podem obter grande parte das hortaliças de que necessitam para consumo doméstico.

## Nas hortas coletivas

As pessoas que vivem nas áreas metropolitanas raramente dispõem, em casa, de terreno apropriado onde possam organizar uma horta. Teem sido, porém, bem sucedidos os projetos de plantio coletivo sob direção competente, com espaços de terreno distribuídos para cada horta. Essas hortas devem ficar situadas, de preferência, a pequena distância da residência, que possa ser vencida a pé, de ônibus ou de bonde. Em alguns municípios e cidades, os grupos interessados combinaram com os fazendeiros vizinhos o aproveitamento de, aproximadamente, meio hectare de boas terras para serem usadas como hortas em cooperativa, pagando por produção ou à vista o efetivamente comprado. Como cláusula do contrato, os fazendeiros aram e drenam o solo.

## Nas hortas escolares

As escolas rurais e das cidades podem dispor de hortas planejadas e administradas em tal escala que sejam capazes de fornecer grande parte das hortaliças frescas ou conservadas usadas nas merendas escolares.



## *Utilidade das organizações de hortas da Vitória*

Os clubes sociais, organizações cooperativistas, sociedades municipais e estaduais estão procurando atingir, em 1943, o total de 6 milhões de hortas cuidadosamente tratadas e organizadas nas fazendas e mais de 12 milhões nas cidades. Conjugando seus esforços aos dessas sociedades, os monitores agrícolas ficarão aptos a realizar o máximo em tempo mínimo.

Qualquer organização habilitada a instruir e aconselhar processos de cultura, de nutrição ou de preparo e conservação de produtos, terá prazer em auxiliar os monitores neste extenso programa de guerra. Muitas pessoas práticas no assunto estão ansiosas por ajudar os principiantes a fugir das decepções e vencer com galhardia os obstáculos. Os monitores devem visitar os clubes, os moradores e as organizações para conseguirem o auxílio de que precisam para tornarem bem sucedida a campanha das Hortas da Vitória.

**V**

# Pontos a serem observados pelo Monitor Agrícola

Antigamente, a maioria das hortas, principalmente as situadas nas cidades, era abandonada na força do verão. Isto representa a perda de sementes preciosas, de adubos e de trabalho e abate o moral do ex-hortelão e dos vizinhos. Essas perdas podem, em grande parte, ser evitadas com o auxílio que se prestar aos hortelões na organização de um cuidadoso plano para a horta — antes da compra de qualquer semente.

## V

### *As boas hortas não constituem obra do acaso — obedecem a um plano*

Organizar uma horta é qualquer coisa como construir uma ponte. Deve-se saber por onde começar e onde acabar. É preciso saber, com antecedência, qual o volume da carga que ela terá de suportar e o melhor meio de distribuí-lo.

Em geral os hortelões principiantes não compreendem que é possível calcular-se exatamente quanto deve ser plantado de cada coisa, afim de prover às necessidades da casa: a) durante o período da produção e b) adotando processos de conservação para o resto do ano. Isto é não somente possível mas até, estudando-se tabelas como as que mais adiante apresentamos neste manual, torna-se bastante fácil.

Os hortelões principiantes não sabem, em geral, que é possível calcular bem aproximadamente as necessidades nutritivas das famílias e que a horta deve ser planejada de acôrdo com elas. É fácil verificar que o plano para a horta apresentado à página 16 inclue grande quantidade das verduras mais necessárias à nutrição, assim como tomates.





As pessoas inexperientes geralmente não sabem que as hortas podem ser planejadas de modo a produzir abundantemente durante todo o período de crescimento.

Muitos principiantes ficam admirados quando ouvem dizer que há, não apenas um ou dois, mas seis bons processos de se conservar legumes e frutas: 1) os tomates e as frutas podem ser enlatados após um simples preparo nos fogões de casa; 2) quase todos os legumes podem ser enlatados com a ajuda de uma panela de pressão; 3) as raízes, abóboras, maçãs e peras podem ser guardadas no celeiro ou no subsolo; 4) as frutas, o milho, as favas, ervilhas e quiabos podem ser desidratados; 5) pode-se fazer "pickles", e chucrute em casa; 6) quase todos os legumes e frutas podem ser conservados na geladeira ou no frigorífico.

## *O solo assegura o bom resultado do plano*

Não se desperdice trabalho, sementes e adubos no quintal das cidades, geralmente de terra imprópria e ressecada. Sob a fina camada superficial de terra não se encontra muitas vezes senão argila ou lixo. Mas não se deve, por isso, sugerir logo a análise química, a qual tomaria muito tempo, sendo raramente necessária. Como um bom indicio basta que se encontrem no terreno algumas flores viçosas ou plantas comuns. Nunca se deve plantar nos lugares sombreados, sejam sombras de árvores ou não.

Revolver o solo até a profundidade de 20 centímetros apenas, ou menos, se aparecer logo o subsolo. As hortas pequenas podem ser revolvidas e cultivadas com uma pá ou um forcado. Nas hortas grandes devem ser usados arados com tração animal ou trator. As hortas em conjunto devem estar completamente aradas antes da época da sementeira.

## *Quasi sempre é necessário um adubo* —————

Terra boa e adubo constituem a base de toda horta. Abundância de estrume é o melhor processo, ou estrume adicionado a um fertilizante comercial. Se este último for usado sem estrume, será necessário conservar-se a matéria orgânica do solo com fôlhas em decomposição, estêrco ou qualquer outra matéria equivalente. Aconselhe-se os principiantes a consultar pessoas experientes ou uma publicação que indique os métodos convenientes de se preparar o terreno.

Um fertilizante comercial próprio para as Hortas da Vitória será distribuído este ano graças a entendimentos feitos em coordenação pelo Departamento da Agricultura e a Câmara de Produção para a Guerra. Poderá ser obtido em pacotes de 3 a 45 kg. e conterá 3 % de nitrogênio, 8 % de ácido fosfórico e 7 % de potassa. Deve ser usado unicamente para a produção de plantas alimentares, nunca para culturas ornamentais. O preço será bem elevado.

## *As sementes não devem ser desperdiçadas* —

Devemos convencer todos os hortelões da importância de comprarem apenas as sementes necessárias ao seu plano de plantio. Se todos forem cuidadosos, haverá sementes suficientes para todas as hortas. A compra e uso desordenados de sementes são impatrióticos.

Um erro comum de que resulta desperdício de sementes é o que se refere à plantação excessivamente junta. As sementes de ervilhas e feijões devem ficar espaçadas convenientemente visto que as plantas não são mudadas mais tarde. As "sementes" da beterraba e da alcachofra produzem diversas plantas cada uma, que podem ser desbastadas posteriormente. As sementes pequenas, em geral, devem ser sementeadas em porções 3 ou 4 vezes maiores do que o necessário e desbastadas à medida que as plantinhas cresçam.

Podem ser obtidas informações detalhadas sobre o plantio nos boletins do "State Agricultural College", que tratam de horticultura.

## *Não se deve obter ferramentas supérfluas —*

Não se aconselha a compra de ferramentas que podem ser dispensadas. O aço está sendo requisitado para a frente de batalha. Os fazendeiros costumam trocar os utensílios uns com os outros e os hortelões podem fazer o mesmo. Uma enxada emprestada serve tão bem quanto a própria, e tanto o que pede como o que empresta sentem-se mais patriotas por isso, se estiverem bem intencionados. Todo monitor deve encontrar-se em condições de ajudar o principiante a arranjar-se com o mínimo possível de ferramentas.

## *Os vegetais contêm muita água —*

Cada semana ou de 10 em 10 dias, são necessários 25 mm de chuva (uma boa chuva pesada de 12 horas) para o crescimento satisfatório de quasi tôdas as hortaliças. Em grande parte do país, é essencial, durante os periodos secos, a adoção de algum método de irrigação, que não deve servir apenas para assentar o pó. Métodos pouco apropriados de irrigação, adotados em horas inoportunas do dia, podem estragar a horta. As escolas experimentais dos estados darão informações sobre irrigação.

## *Cultivar é arrancar as ervas daninhas —*

Logo que a terra seque depois da chuva, as ervas daninhas devem ser arrancadas com a enxada ou o cultivador. Combater as ervas nocivas é o principal objetivo dos tratos culturais. Estes, quando profundos, prejudicam os legumes, e, por isso, é preciso, algumas vêzes, que os hortelões principiantes refreem seu entusiasmo. As ervas renitentes devem ser extraídas pelas raízes e transportadas para longe da horta.

Um conselho: O excesso de pisadelas junto às hortaliças pode prejudicá-las.

Uma informação: Um punhado de palha, as pontas cortadas da grama do jardim, sêcas, ou fôlhas espalhadas entre os canteiros, conservarão a umidade e ajudarão a combater as ervas daninhas.

Quando as ervas são abundantes e atraem muitos insetos, os hortelões precisarão ser bastante estimulados. Nada desespera mais que uma horta cheia de ervas nocivas, numa tarde quente de verão. Mas, não há nada mais confortador que a mesma horta uma ou duas horas depois, quando as ervas tenham sido tôdas arrancadas e as hortaliças apareçam orgulhosamente viçosas, como fileiras de soldados.

Não se deixe um só hortelão abandonar seu exército de hortaliças às ervas inimigas numa época em que tôda a porção de alimento é indispensável no auxílio à vitória.

## *Os insetos precisam ser atacados com presteza*

Não deixe um voluntário das Hortas da Vitória desanimar ao assalto dos insetos vorazes, nem à quinta coluna das ervas daninhas. Os hortelões locais, já experientes, ou as publicações ensinarão como dizimar os “nipo-nazis” mirins num abrir e fechar de olhos.



## *Projete este ano a horta do ano vindouro —*

Concitem-se os hortelões da vitória bem sucedidos a tomar certas iniciativas para o ano seguinte. As reservas de estérco preparadas no outono e revolvidas de tempos em tempos durante o inverno melhorarão a produção se forem aplicadas no ano seguinte. Se forem deixadas a curtir durante o verão e inverno seguintes, será ainda melhor. Os boletins da Escola Estadual sôbre horticultura darão as informações para o preparo do estrume.

As ferramentas devem ser cuidadosamente guardadas. A mangueira de irrigação deve, naturalmente, ser colocada com todo cuidado em lugar onde não se estrague.

Os grupos escolares e agrícolas podem se encarregar em muitos casos da reparação ou consêrto das ferramentas.

# Processos de conservação das Hortaliças e das Frutas

## *Em latas*

---

Quasi tôdas as hortaliças e frutas podem ser satisfatoriamente enlatadas usando-se uma panela de pressão. Constitue talvez a recompensa mais agradável das Hortas da Vitória o poder-se dispor de uma despensa ou celeiro bem provido. Podem ser obtidas rações especiais de açúcar para êsse fim.

Outro ponto importante: As hortaliças e frutas preparadas em casa não serão computadas na quota de racionamento alimenticio. Entretanto, êsse fato não representa uma vantagem unilateral, pois, o enlatamento a domicilio liberta grande parte de alimentos enlatados do comércio para atender aqueles que não possam cultivar as Hortas da Vitória.

Não obstante, os monitores agrícolas devem prevenir os hortelões da Vitória contra o enlatamento de hortaliças que não sejam tomates, sem usar uma panela de pressão. devido ao perigo de estragar o alimento e provavelmente envenená-lo. Onde existem panelas de pressão, o enlatamento de conservas tem sido realizado pelo antigo sistema "sewing bee".

## *Por armazenagem*

---

A armazenagem é barata e fácil de se executar quando se dispõe de porão ou espaço reservado para êsse fim. Tôdas as hortaliças de raiz alimenticia podem ser armazenadas, assim como as abóboras, maçãs e peras. Certos legumes podem ser armazenados no próprio solo.

## *Pela secagem*

---

A secagem a domicilio é importante em tempo de guerra porque não exige açúcar, nem anéis de borracha ou tampas de metal.

As frutas secam com mais facilidade, especialmente as maçãs, damascos, figos, pêssegos e peras.

Os produtos comumente usados secos são o milho, os feijões (favas), ervilhas e quiabo, mas muitas outras variedades podem ser tratadas por êsse processo.

## *Pela congelação*

---

O método mais moderno de se preservar os alimentos é pela congelação rápida. Muitas famílias em tôdas as regiões do país estão agora alugando espaços nos frigoríficos, para armazenar seus próprios legumes, frutas, carnes e aves.

## *Em forma de "pickles"*

---

"Pickles" e chucrutes podem ser feitos em casa, assim como compotas de frutas, de legumes (sob processo rápido) e outras conservas, como molho de cogumelos, molho de pimenta e "piccalilli".

# Informações - Chave da campanha

---

Para ser um bom monitor agrícola é preciso, em primeiro lugar, estar interessado no assunto.

Em seguida deve-se tomar o encargo de: (1) interessar outras pessoas; (2) iniciá-las no processo correto de horticultura, e (3) ajudá-las a seguir a boa técnica.

Muitas pessoas estão ansiosas de se tornarem Hortelões da Vitória mas não sabem como fazê-lo.

Esse é, na verdade, o encargo do monitor: dar informações, que se tornam cada dia mais necessárias e os que podem prestá-las com mais eficiência são os vanguardeiros da campanha.

O melhor modo de interessar as pessoas nas Hortas da Vitória é falar-lhes. O monitor pode, respondendo a perguntas, despertar imediato entusiasmo nas pessoas com quem conversa, mas, muitos de nós, apenas conseguimos falar a um número limitado de pessoas.

Um meio de interessar maior número de pessoas consiste em escrever-lhes. Se for possível dispor de um mimeógrafo, será muito mais fácil dirigir-se a todos os habitantes da zona.

Talvez seja possível convidá-los para uma reunião. Torna-se a carta mais interessante desenhando sobre o papel estencil, com um estilete, uma gravura ou símbolo extraído deste manual ou de uma revista. Mais adiante apresentamos a sugestão de uma carta.

Durante a reunião, fale-se sobre as Hortas da Vitória, usando como base o material contido neste manual, descrevendo a satisfação que dá uma horta. Apontem-se as vantagens dos produtos de uma horta na alimentação da família, convencendo aos ouvintes de que será necessária apenas uma hora ou pouco mais diariamente para se conservar a horta em condições de boa produção. Explique-se aos interessados que as hortaliças e frutas preparadas em casa não serão computadas na quota que lhes couber no racionamento.

Pode-se preferir que fale um horticultor experiente se o monitor não estiver nesse caso. Talvez seja possível obter auxílio da organização local de Hortas da Vitória, mas deve-se conservar os ouvintes interessados e bem informados



# *A publicidade é recompensada pela produção e pelo patriotismo.*

Se for organizado um novo grupo de Hortas da Vitória, comunique-se aos jornais. Estes interessar-se-ão pela notícia e a divulgação, o que ajudará a boa causa.

Se uma nova horta coletiva começar a ser cultivada, talvez os jornais desejem enviar um fotógrafo ao local. Convem consultá-los a respeito.

Se algum hortelão principiante alcançar resultados extraordinariamente compensadores, procure-se obter dos jornais tirarem uma fotografia dele na sua horta, segurando algumas das beterrabas ou tomates, ou qualquer outro produto. O jornal gostará disso e o hortelão, seus vizinhos e toda a cidade sentir-se-ão orgulhosos.

A estação local de rádio pode mostrar-se interessada em obter algumas notícias e informações sobre a horticultura local, sua oportunidade e utilidade.

As competições sobre a boa cultura da horta aumentam o interesse e a produção, constituindo seus resultados um bom assunto para os jornais e para o rádio.

Às vezes poderão ocorrer fatos ou situações singulares, que interessem ao jornal — Por exemplo :

O vovô pode ser fotografado trabalhando na sua linda Horta da Vitória com uma enxada de 40 anos ;

ou, então, algumas interessantes alunas do grupo escolar organizaram uma belíssima Horta da Vitória e constituirão um lindo quadro em que apareçam ajoelhadas, apanhando hortaliças para o suprimento de suas casas.

As crianças das escolas e seus pais ficarão satisfeitos em ver uma fotografia da horta do grupo no jornal. Se for possível a organização de alguns quadros estatísticos destinados a mostrar de que modo a horta está fornecendo refeições ligeiras a grande parte dos alunos, será muito interessante, e servirá para estimular as outras escolas a fazerem o mesmo.

Cada Horta da Vitória constitui um golpe desferido sobre o inimigo.



# *Folhetos úteis aos monitores e horticultores*

Quasi tôdas as escolas estaduais de Agronomia dos Estados Unidos possuem excelentes publicações sôbre horticultura, com recomendações especiais para cada localidade em particular. Além disso, o Departamento de Agricultura dos Estados Unidos dispõe também de diversas publicações sôbre a cultura e conservação dos produtos hortícolas. Depois de consultar as publicações estaduais, se forem precisas ainda outras informações, bastará escrever pedindo os seguintes boletins, que são fornecidos gratuitamente pelo Serviço de Informação do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos, Washington, D. C.

## V

- "Victory Gardens"
- "The City Home Garden"
- "Diseases and Insects of Garden Vegetables"
- "Disease-Resistant Varieties of Vegetables for  
the Home Garden"
- "Hotbeds and Coldframes"
- "The Home Fruit Garden"
- "Home Canning of Fruits and Vegetables and Meats"
- "Home Storage of Vegetables"
- "Drying Foods for Victory Meals"
- "Homemade Pickles and Relishes"
- "Making Ferment Pickles"

## V



# AS HORTAS DA VITÓRIA CONSTITUEM SERVIÇO de GUERRA

Você pretende cultivar uma Horta da Vitória este ano? Então há de querer vir à reunião.

Talvez nunca tenha cultivado uma horta, mas gostaria de fazê-lo, se obtivesse algumas informações valiosas. Venha à reunião.

Sem dúvida você reconhece que as Hortas da Vitória constituem uma contribuição efetiva para a guerra e que servirão para manter os coeficientes nutritivos de sua família, mas talvez não disponha de terreno necessário, fértil e banhado pelo sol. Venha à reunião. Será estudada a possibilidade de uma Horta coletiva — um lugar onde todas as famílias interessadas terão um lote de terreno para uso particular.

A sra. Charlotte Jones, presidente da "County Victory Garden Committee", dirigirá a reunião.

O Sr. Charles Smith, que há muitos anos cultiva magnífica horta, em seu quintal, à Oak Street, 1004, falará na reunião, fornecendo muitas informações aos hortelões principiantes e aos que desejam ampliar suas hortas, este ano.

A reunião terá lugar no

AUDITÓRIO DA "FAIRHILL HIGH SCHOOL"

NO DIA 15 DE MARÇO DE 1943

(SEGUNDA-FEIRA)

ÀS 20 HORAS

ENTRADA FRANCA



(Damos aqui o modelo de uma carta-convite. O desenho pode ser feito sobre o papel estencil do mimeógrafo com um estilete).

# Doze coisas que os hortelões devem evitar



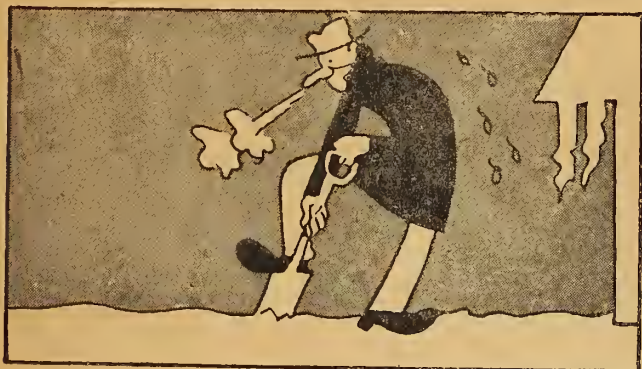
## 1. Não principie o que não puder terminar

Antes de iniciar uma horta, calcule o trabalho que ainda irá ter, antes e durante a época da sementeira até a colheita. As hortas abandonadas constituem desperdício de sementes, adubos, ferramentas, inseticidas e trabalho.



## 2. Não desperdice boas sementes em terreno estéril

As hortas necessitam de terreno bom e bem drenado, e não a espécie comum de terra encontrada nos quintais das cidades, onde a maior parte é constituída de cinzas e detritos. Os lugares onde medra o mato podem ser transformados em hortas.



## 3. Não cultive a terra em ocasião imprópria

Começando-se muito cedo estraga-se o solo. Quando vir que a terra se esfarela ao segurar ou comprimir um torrão entre os dedos, ela está bastante sêca para ser cultivada. Procure verificar isso.



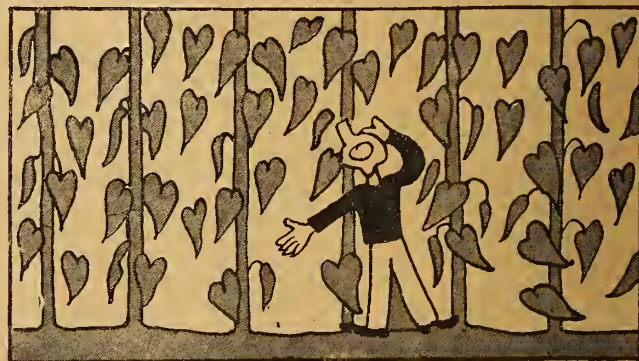
## 4. Não distribua as fileiras no sentido natural dos terrenos em morro

Se tiver de organizar sua horta em terreno inclinado, procure fazer com que as fileiras fiquem horizontais ao longo das vertentes da colina. Se plantá-las no sentido do declive, a chuva carregará as sementes e a terra da superfície.



## 5. Não use muitas sementes

As plantas semeadas muito próximas crescerão muito juntas, tornando necessário um grande trabalho de desbaste. Aprenda a semear com o devido espaçamento as sementes de que dispõe. O excesso de sementes redundará em seu prejuízo e em maior trabalho. Evite o desperdício.



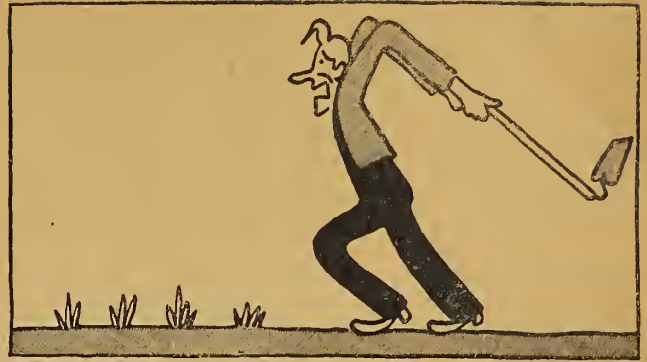
## 6. Não plante grande quantidade de uma só verdura

O excesso de qualquer hortaliça, mesmo quando produzida na sua própria horta, não pode ser bem aproveitado, a menos que possa cedê-lo a outras pessoas que delas necessitem. Plante verduras diferentes.



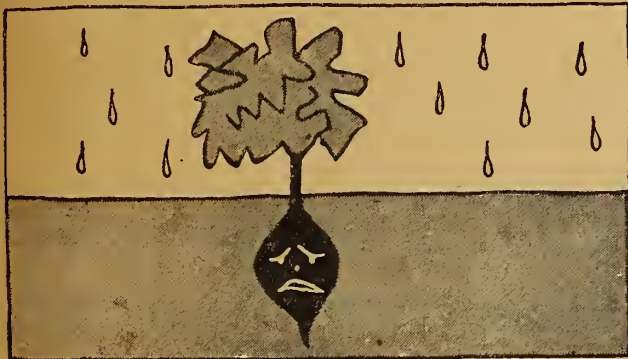
**7. Não deixe os feijões de corda fazer sombra para os tubérculos**

Não se deve mesmo deixar nenhuma verdura de crescimento rápido sombrear as rasteiras, quaisquer que sejam elas. Todas precisam de sol. As plantas trepadeiras, como os feijões, devem ficar para o norte; as rasteiras para o sul.



**8. Não cave a terra muito fundo**

As raízes dos legumes crescem próximo à superfície e são muito delicadas. Quando se cava muito fundo, atinge-se essa parte das plantas, retardando-se o crescimento. O cultivo superficial é a regra dos horticultores.



**9. Não poupe a água**

A irrigação deficiente faz com que as raízes mais se aproximem da superfície do solo. Isso não é bom. A irrigação farta faz pressão sobre as raízes, conservando-as no lugar conveniente. Só se deve molhar as plantas quando a terra esteja seca.



**10. Combata as ervas daninhas**

Os horticultores amadores sonham muitas vezes com pratos abundantes de saborosas verduras frescas desde o momento em que as plantam. Enquanto eles sonham as ervas daninhas tornam-se algumas vezes senhoras da horta.



**11. Não se deixe vencer pelos insetos**















Os hortelões devem ficar constantemente alerta contra os exércitos de insetos e os assaltos das moléstias. Esteja atento com o aparelho ou o pulverizador de inseticida e a munição adequada para o combate.



**12. Não desperdice coisa alguma**

Se a sua horta produzir mais do que irá ser consumido em casa, ou armazenado para mais tarde, procure ceder o excesso aos que precisam. Notifique o Serviço de Defesa Civil sobre esse fato.

# Uma pequena horta

	Feijão de Corda	230 g. de sementes	Depois de colhidas as vagens, plantem-se 3 fileiras de nabos ; 28 g. de sementes
	Feijão de Corda	230 g. de sementes	"
	Feijão de Lima	230 g. de sementes	"
	Feijão de Lima	230 g. de sementes	"
	Tomates	2 dúzias de plantas	
	Tomates	2 dúzias de plantas	
	Cenouras	2 pacotinhos de sementes	Depois da colheita plante-se feijão para vagens, beterrabas, alface, nabos
	Beterrabas	28 g. de sementes	"
	Couve	1 pacotinho de sementes	"
	Nabos	1 pacotinho de sementes	"
	Repolho	30 plantas	"
	Cebolas	1/2 quilo de cabeças	"
	Rabanetes	28 g. de sementes ; plante-se em 2 meias fileiras, com intervalo de 10 dias	
	Espinafre da Nova Zelândia	7 gramas de sementes	

Tamanho da horta : 15 metros de comprimento (na direção norte ou oeste) e 9 metros de largura

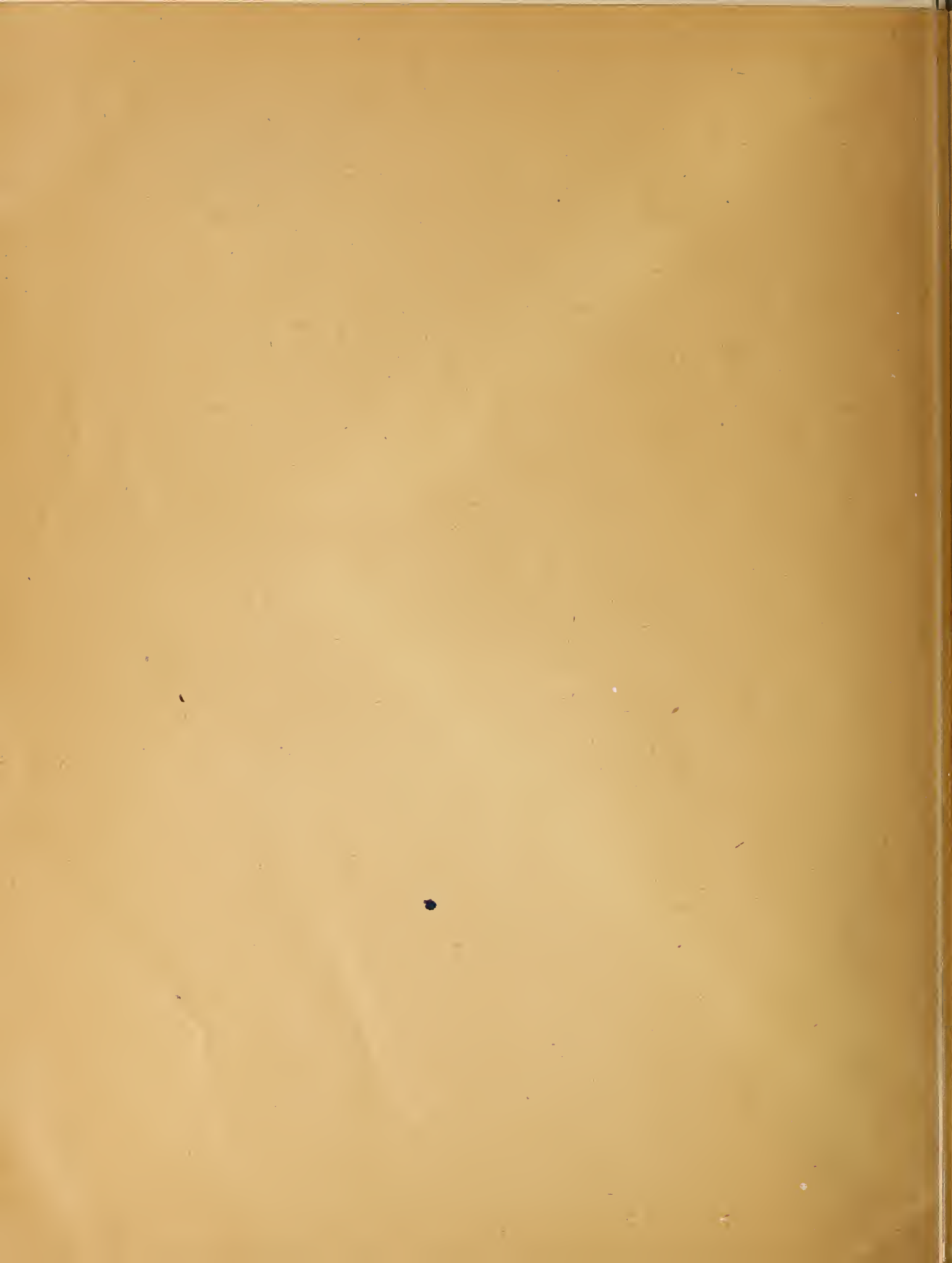
**UM PLANO PARA HORTAS DOMÉSTICAS DESTINADAS A SUPRIR AS NECESSIDADES ALIMENTARES**  
(Para sua família multiplique as quantidades pelo número de pessoas da casa mais um extra para as emergências)

HORTALIÇAS	QUANTIDADE NECESSÁRIA POR PESSOA							SUA FAMÍLIA	
	Quantidade a ser usada fresca durante a estação	Quantidade a ser armazenada seca	Quantidade a ser enlatada para ser usada durante o período em que não se cultiva	Produção total fresca, armazenada e enlatada	Comprimento do fileiras para o número de plantas necessárias	Quantidade necessária de sementes ou de plantas	Comprimento de fileiras ou de plantas	Quantidade necessária de sementes ou de plantas	
Fôlhas : Espinafre e couves .....	20 kg.		3 litros	23 kg.	30,0 m.	42,5 g.			
Alface (trinchada ou não) .....	11 kg.			11 kg.	15,0 m.	3,5 g.			
Repolho .....	5 cabeças médias	5 cabeças médias	3 litros	11 kg.	11,40 m.	25 plantas			
Tomates .....	1 alqueire (30 kg.)		20 litros	2 alqueires (60 quilos)	22,50 m.	25 plantas			
Soja (comestível) .....	2 1/2 kg.	Sêca 1 kg.	2 litros	10 kg.	30,0 m.	454 g.			
Feijão de corda .....	11 kg.	1 1/2 kg.	5 litros	25 1/2 kg.	45,0 m.	700 g.			
Feijão de Lima .....	2 1/2 kg.	1 1/2 kg.	5 litros	10 kg.	60,0 m.	454 g.			
Ervilha .....	2 1/2 kg.		5 litros	11 kg.	22,50 m.	900 g.			
Aspargos .....	3 kg.		3 litros	6 kg.	5,40 m.	12 plantas			
Genouras e beterrabas .....	10 kg.	10 kg.	5 litros	23 kg.	18,0 m.	28 g.			
Nabos e pastinaca .....	10 kg.	10 kg.		20 kg.	22,50 m.	56 g.			
Cebolas (pés) .....	2 1/2 kg.	5 kg.		7 kg.	9,0 m.	1/2 litro			
Morangos e framboesas .....	10 l.		10 litros	40 litros	45,0 m.	125 ou 50 pl.			

Na horta devem ser cultivados rabanetes, pimentas, cebolinhas e feijão de corda.



**PAPELARIA BRASIL**  
**L. J. COSTA & CIA.**  
89, RUA DA QUITANDA, 89  
FONES: 43-1769 e 43-6545  
RIO DE JANEIRO







VEJAM, QUASI TUDO QUE ESTÁ NA MESA FOI PRODUZIDO EM NOSSA HORTA DO VERÃO PASSADO!

CREIO QUE POSSO ORGULHAR-ME DÊSSES TOMATES.

É VERDADE. ESTAMOS ATÉ CEDENDO ALIMENTOS DE NOSSA RESERVA AOS QUE TEEM QUE COMPRÁ-LOS.

Ceviche Ceviche Ceviche



**HORTA**



**PARA  
VITÓRIA**